Le Glacier

F Mode d'emploi | **NL** Gebruiksaanwijzing | **UK** Instructions for use

Le Glacier 1.5

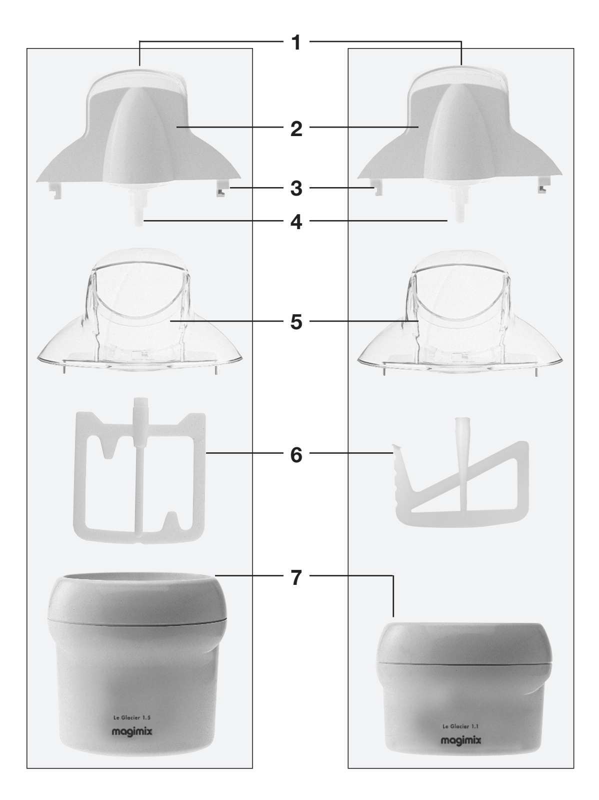
magimix



SOMMAIRE

INHOUDSOPGAVE

CONTENTS



1 - INTERRUPTEUR
2 - BLOC MOTEUR
3 - OREILLETTES D'ACCROCHAGE
4 - AXE
5 - COUVERCLE
6 - PALE
7 - CUVE

1 - SCHAKELAAR
2 - MOTORBLOK
3 - BEVESTIGINGS CLIPS
4 - AS
5 - DEKSEL
6 - SCHOEP
7 - KUIP

1 - MOTOR SWITCH
2 - MOTOR UNIT
3 - LID CLIPS
4 - SPINDLE
5 - LID
6 - PADDLE
7 - BOWL



A



C



B

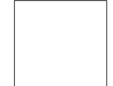


D

CONSIGNES DE SECURITE

Pendant l'utilisation des appareils électriques, il est indispensable de respecter scrupuleusement quelques règles de sécurité fondamentales, en particulier :

1. Lire attentivement le mode d'emploi avant d'installer et utiliser l'appareil.
2. Ne pas plonger le moteur dans l'eau ou autres liquides : danger de chocs électriques.
3. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
   Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas utilisé et avant de le démonter ou de le nettoyer.
5. Ne pas toucher les parties en mouvement. Afin d'éviter tout risque d'accidents ou de dommages à l'appareil, ne pas toucher avec les mains, les cheveux, les vêtements ou avec des spatules ou autres ustensiles l'appareil lorsqu'il est en marche.
   NE PAS UTILISER D'OBJETS OU USTENSILES COUPANTS A L'INTERIEUR DU BOL.
   Ceux-ci risquent en effet de griffer ou abîmer le bol. Une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois peuvent être utilisées lorsque l'appareil est éteint.
6. Ne pas utiliser l'appareil dans les cas suivants : si le cordon d'alimentation est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
7. L'emploi d'accessoires qui n'ont pas été expressément conçus pour cet appareil pourra entraîner des risques d'incendie ou des chocs électriques.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation le long du bord de la table ou du plan de travail et éviter que le cordon soit en contact avec des surfaces chaudes.
10. Cet appareil ci a été conçu pour un usage domestique. Toute opération d'entretien qui ne concerne pas le nettoyage normal de l'appareil doit être effectuée par un centre de Service Après-vente agréé.
11. Ne pas réchauffer le bol de réfrigération. Etant donné qu'il s'agit d'un récipient sigillé, en cas de réchauffement, il risque de se casser entraînant des dommages aux personnes.
12. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
    Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel, dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de types chambres d'hôtes.



Les matériaux et les objets, qui sont en contact avec des produits alimentaires, sont conformes aux dispositions de la Directive CEE/89/109.
Cet appareil est conforme aux prescriptions de la Directive de basse tension 73/23/CEE et de la Directive pour la compatibilité électromagnétique 89/336 CEE.



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil corresponde bien à celle de votre secteur.

CONGELATION DE LA CUVE

Enlever le bloc moteur, le couvercle et la pale en appuyant sur le bouton placé sur le dessus du bloc moteur et en tournant l'ensemble moteur/couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. A

Placer la cuve dans le congélateur *** ou **** (-18°C) un minimum de 12 heures. N'enlever que lorsque la cuve et la préparation de base sont prêtes à l'emploi.

Procéder à une dernière vérification en agitant la cuve : le liquide congelé à l'intérieur des parois ne doit rendre aucun son.

PREPARATION DE BASE

Choisir une recette et suivre les instructions.

La préparation doit impérativement être à température du réfrigérateur, la faire suffisamment à l'avance.
Il faut environ de 20 à 30 minutes pour préparer de délicieuses glaces.

MISE EN FONCTIONNEMENT

- Sortir la cuve du congélateur.
- Séparer le couvercle transparent du moteur en tirant jusqu'à ce que "le trou de verrouillage" du couvercle soit positionné devant le trou dans lequel se place l'axe. B
- Pousser l'axe dans le trou et ramener le couvercle transparent dans sa position initiale, en s'assurant que la partie du couvercle qui ne comporte pas le trou de verrouillage est positionné entre les collerettes supérieure et inférieure de l'axe.
- Emboîter la pale sur l'axe. L'ensemble couvercle/moteur est maintenant près à être verrouillé sur la cuve. C
- Placer l'ensemble supérieur complet sur la cuve et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à rencontrer une résistance. A ce stade, les oreillettes d'accrochage de l'ensemble supérieur doivent être engagées dans les oreillettes de la cuve. Appuyer sur le bouton de séparation de l'ensemble moteur/couvercle pour bloquer l'ensemble supérieur en position.
- Brancher l'appareil et allumez-le. La pale doit tourner avant que vous ne versiez la préparation afin d'eviter qu'elle ne gèle sur les parois de cuve.

ATTENTION : si l'ensemble supérieur n'est pas correctement vérouillé sur la cuve, il est impossible de mettre le moteur en marche

- Verser la préparation par l'ouverture du couvercle. La préparation doit être à température du réfrigérateur. D
  La préparation épaissit et la pale s'inverse. Une fois que la préparation a la consistance d'une glace italienne, vous pouvez la transvaser dans un contenant pour la mettre au congélateur.
- Arrêtez le moteur.
- Pour retirer le bloc moteur, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulever l'ensemble moteur/couvercle.

NB : si vous voulez réaliser une nouvelle recette, il vous faudra remettre la cuve dans le congélateur pendant 9 heures.

IMPORTANT

Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques pour vider le contenu de la cuve.

CONSERVATION DE LA GLACE OU DU SORBET

Il est conseillé de consommer la glace (ou sorbet) juste après préparation, elle n'en sera que meilleure. Cependant, elle peut également se conserver longtemps dans le congélateur dans un récipient en plastique bien fermé. Il ne faut jamais congeler une glace (ou un sorbet) qui a été décongelée (même une partie).

Il n'est pas recommandé de conserver plus d'une semaine une glace (ou un sorbet) dont la préparation de base contenait des ingrédients non cuits.

NETTOYAGE

La plus grande hygiène est de rigueur.

Après chaque utilisation, démonter les éléments de l'appareil comme suit :

- Mettre le bloc moteur à l'envers et tirer le couvercle en le faisant coulisser.

ATTENTION : l'axe se déboîte tout seul. Prenez garde de ne pas le perdre.

NE JAMAIS IMMERGER LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU.
NE PAS LE PASSER SOUS LE ROBINET.

Si besoin, utiliser une éponge essorée et essuyer.

- Nettoyer la **cuve** et le **couvercle** sous le robinet.

NE PAS METTRE AU LAVE-VAISSELLE.

ATTENTION : sécher parfaitement l'intérieur de la cuve avant de la remettre au congélateur. S'il reste de l'eau dans la cuve celle-ci congélera et empêchera la rotation de la pale.

RECOMMANDATIONS

- Toujours utiliser l'appareil sur un plan de travail dur et plat.
- En conservant en permanence la cuve dans le congélateur vous pourrez à tout moment préparer de la glace ou un sorbet.
- Ne jamais percer ou chauffer la cuve.
- Sécher parfaitement l'intérieur de la cuve avant de la remettre au congélateur.
- Ne pas remplir la cuve plus de moitié car la préparation augmente de volume.
- Toujours utiliser des ustensiles en plastique ou en bois pour vider le contenu de la cuve afin de ne pas endommager la paroi intérieure.
- Toujours utiliser une préparation de base sortant du réfrigérateur.
- Tout ingrédient ajouté à la préparation (fruits, biscuits secs…) doit être réduit en purée ou finement haché avant d'être versé dans la cuve par l'ouverture du couvercle.
- Les liquides alcoolisés ralentissent voire empêchent la congélation. Pour obtenir une consistance plus ferme, utiliser de préférence des essences ou des concentrés de parfum.

SI… La glace n'est pas assez ferme ou ne prend pas :

- La cuve n'est pas restée suffisamment longtemps dans le congélateur (9 heures minimum).
- Votre congélateur n'est pas assez froid (la glace prend entre - 10/- 12 °C, si le congélateur n'est pas à - 18 °C la glace ne se fera pas).
- La cuve n'a pas été stockée debout (le liquide congelé est mal réparti).
- Il y avait trop de préparation de base dans la cuve.
- Les fruits utilisés étaient encore congelés.
- La préparation était tiède ou à température ambiante.
- La cuve et la préparation sont trop froides et la glace prend trop vite sur les bords. Attendre 3/5 minutes avant de reverser la préparation dans la cuve.

www.magimix.com

Préparation, quantités maximales : 1,1 L : 600 ml / 1,5 L : 900ml.
La préparation augmente de volume pendant le travail,
aussi ne pas remplir la cuve au-delà de la moitié

RECETTES

RECETTES DE BASE

cc : cuillère à café
cs : cuillère à soupe

GLACE A LA VANILLE (à base de Crème Anglaise)

Une crème anglaise à base de jaune d'œuf et de crème fraîche constitue la base traditionnelle de nombreuses glaces. La Glace à la Vanille classique présentée ci-dessous en est un exemple. Toutefois, si vous oubliez la vanille, vous pouvez toujours utiliser la base de crème anglaise que vous compléterez avec différentes autres essences de parfum. Pour cela, référez-vous aux exemples donnés dans cette brochure.

4 jaunes d'œufs - 100 g de sucre en poudre - 300 ml de lait - 300 ml de crème fraîche épaisse - 2 cc d'essence de vanille (ou à votre convenance).

Versez le lait dans une casserole et amenez doucement à ébullition. Dans un bol battez les jaunes d'œufs et le sucre ensemble puis, en continuant à battre, versez le lait chaud sur les œufs. Remettez dans la casserole et faites chauffer sur le feu en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos d'une cuillère en bois. Ne faites pas bouillir sous peine de faire coaguler le mélange. Sortez du feu et laissez refroidir. Incorporez la crème et l'essence de vanille.

(Pour environ 900 ml de préparation)

PARFAIT AU CAFE

Le parfait est un autre exemple classique de glace. Il se prépare en faisant couler un filet de sirop de sucre chaud sur des jaunes d'œufs. Le mélange doit ensuite être réfrigéré avant d'y incorporer la crème et l'essence de parfum choisie. Les instructions décrites ci-dessous concernent le parfait au café, mais votre parfait sera tout aussi parfumé si vous remplacez le café par le jus d'un citron fraîchement pressé ou par des cerises, fraîches ou en boîte, réduites en purée, et accompagnées d'une larme d'eau-de-vie de cerises.

75 g de sucre - 4 jaunes d'œufs - 450 ml de crème fraîche épaisse - 2 cs de café soluble.

Dans une petite casserole mettez le sucre et 4 cuillères à soupe d'eau. Placez sur le feu et remuez sans arrêt jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Amenez à ébullition et faites bouillir jusqu'à obtention d'un sirop léger (environ 4-5 minutes), (230 °F, 110 °C). Battez les jaunes d'œufs dans un bol, et continuez à fouetter tout en faisant couler le sirop légèrement refroidi en filet sur les œufs. Fouettez jusqu'à ce que le tout forme un mélange homogène, puis laissez refroidir. Faites dissoudre le café dans une cuillère à soupe d'eau; ajoutez le café et la crème fraîche dans le mélange des œufs en remuant bien.

(Pour environ 750 ml de préparation)

GLACE A LA VANILLE A BASE DE YAOURT

300 ml de crème fleurette - 300 ml de yaourt nature - 100 g de sucre en poudre (ou à votre convenance) - 2 cc d'essence de vanille.

Faites doucement réchauffer la crème et le sucre dans une casserole, en remuant sans arrêt, jusqu'à dissolution du sucre. Laissez refroidir. Ajoutez le yaourt et l'essence de vanille en fouettant vivement.

(Pour environ 600 ml de préparation)

GLACE A LA VANILLE ALLEGÉE

600 ml de lait écrémé - 5 cs de lait en poudre - 100 g de sucre en poudre - 1 1/2 cs d'essence de vanille.

Faites chauffer le lait dans une casserole sur feu doux. Ajoutez le sucre et saupoudrez le lait en poudre par-dessus. Remuez jusqu'à dissolution du sucre et du lait en poudre, en veillant à ne pas faire bouillir le mélange. Otez la casserole du feu. Laissez refroidir, puis ajoutez l'essence de vanille en remuant bien.

(Pour un peu plus de 600 ml de préparation)

GLACE AU CHOCOLAT A BASE DE CRÈME FRAÎCHE ENTIÈRE

2 jaunes d'œufs - 50 g de sucre en poudre - 250 ml de lait - 150 ml de crème fraîche épaisse - 100 g de chocolat à croquer.

Préparez une crème anglaise avec les jaunes d'œufs, le sucre et le lait, en suivant les instructions données pour la Glace à la Vanille (page 5). Cassez le chocolat en morceaux dans la crème encore chaude et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu et que le mélange soit bien lisse. Laissez refroidir.

(Pour environ 600 ml de préparation)

LAIT CHOCOLATE GLACE

600 ml de lait - 2-3 cs affétées de cacao - 50 g de sucre en poudre.

Faites chauffer le lait et le sucre dans une casserole, en remuant pour bien faire fondre le sucre. Dans un petit bol diluez la poudre de cacao avec un petit peu de lait chaud dans un premier temps, puis ajoutez le reste du lait. Laissez refroidir.

(Pour environ 600 ml de préparation)

GLACE AUX AMANDES ET AUX PEPITES DE CHOCOLAT

4 jaunes d'œufs - 100 g de sucre en poudre - 300 ml de lait - 1 paquet de pépites de chocolat - 50 g d'amandes coupées en deux et émondées.

Préparez une base de crème anglaise avec les jaunes d'œufs, le sucre el le lait en suivant les instructions données pour la Glace à la Vanille (Page 5). Pendant que la crème refroidit, faites blondir les amandes sous le grill. Surveillez-les constamment pour les empêcher de brûler et retournez-les fréquemment pour bien les faire dorer sur toutes les faces. Incorporez la crème fraîche à la crème anglaise froide et versez cette préparation dans "le Glacier". Quand la glace est à moitié prise et qu'elle commence à épaissir, ajoutez les amandes el les pépites de chocolat pour qu'elles aient juste le temps de se répartir dans la glace, avant que celle-ci soit prête. Cette glace, améliorée de trois ou quatre cuillères à soupe de cognac, constitue l'accompagnement idéal des grands repas.

(Pour environ 900 ml de préparation)

GLACE A LA MENTHE ET AUX COPEAUX DE CHOCOLAT

300 ml de lait - 300 ml de crème fraîche épaisse - 75 g de sucre en poudre - 150 g de chocolat à croquer - 1 cc d'essence de menthe poivrée - 4-5 cs de crème de menthe (facultatif).

Dans une casserole mettez le lait et le sucre et faites chauffer doucement pour faire fondre le sucre. Laissez totalement refroidir le lait. Râpez le chocolat et réservez-le. Mélangez la crème fraîche, l'essence de menthe poivrée et, si vous le voulez, la crème de menthe dans le lait froid. Versez la

préparation dans “le Glacier”. Juste quand la glace commence à épaissir, ajoutez les copeaux de chocolat et continuez la congélation de la préparation.

(Pour environ 750 ml de préparation)

GLACE AU CAFE AVEC DES RAISINS DE SMYRNE

75 g de raisins de Smyrne - 3 cs de cognac - 600 ml de crème fleurelte - 4 jaunes d’œufs - 100 g de sucre en poudre - 1 cs rase de café soluble.

Trempez les raisins de Smyrne dans le cognac pendant toute une nuit ou pendant quelques heures seulement. Préparez une base de crème anglaise avec la crème, les jaunes d’œufs et le sucre en suivant les instructions données pour la Glace à la Vanille (Page 5) puis laissez refroidir. Diluez le café dans une cuillère à soupe d’eau chaude et incorporez-le avec les raisins et le cognac à la crème anglaise.

(Pour 900 ml de préparation)

GLACE AU RHUM AVEC DES RAISINS SECS

Suivez les instructions de la Glace au Café avec des Raisins de Smyrne, en remplaçant toutefois les raisins de Smyrne et le cognac par des raisins secs et du rhum et en supprimant le café.

GLACE AU PAIN BIS

175 g de chapelure de pain bis - 600 ml de crème fleurette - 100g de sucre en poudre - 2 gros œufs (les jaunes séparés des blancs) - l /2 cc d’essence de vanille - 2 cs de cherry sucré (facultatif).

Répartissez la chapelure sur une tôle allant au four et faites cuire à four moyen, en remuant la chapelure assez souvent, jusqu’à ce qu’elle soit bien dorée (environ 10-15 minutes). Préparez une crème anglaise avec 300 ml de crème, le sucre et les jaunes d’œufs (Voir recette de la Glace à la Vanille, page 5) et laissez-la refroidir. Incorporez en mélangeant la chapelure, la crème fleurette restante, l’essence de vanille et le cherry (s’il y a lieu) à la crème anglaise froide, et versez la préparation ainsi obtenue dans le glacier. Montez les blancs en neige très ferme et incorporez-les à la glace quand elle commence à prendre, en soulevant la masse.

(Pour environ 750 ml de préparation)

MUESLI ET YAOURT GLACES

250 g de muesli (sans fruits secs) - 50 g de raisins secs - 1 cs d’eau - 300 ml de yaourt nature 300 ml de lait ou de crème fleurette - 50 g de sucre candi.

Ramollir les raisins secs en les trempant dans l’eau pendant plusieurs heures. Mélangez bien tous les ingrédients ensemble.

(Pour 900 ml de préparation)

GLACE AU FROMAGE FRAIS A LA POMME ET FLOCONS D’AVOINE GRILLES

100 g de flocons d’avoine - 2 pommes à couteau - 50 g de noisettes (émincées) - 300 ml de fromage frais ou de crème aigre - 300 ml de crème fleurette - 4 cs de miel liquide (ou à votre convenance).

Mélangez ensemble les flocons d’avoine et les noisettes et mettez-les à brunir sous le grill pendant

quelques minutes. Surveillez-les et retournez-les sur toutes les faces régulièrement. Pelez et épépinez les pommes, puis coupez-les en tranches fines. Mélangez ensemble le fromage frais et la crème fleurette, puis ajoutez le reste des ingrédients, en vous assurant que le mélange soit assez sucré.

(Pour environ 750 ml de préparation)

SAUCES

SAUCE AU CHOCOLAT CHAUD

150 g de chocolat à croquer - 25 g de sucre en poudre - 25 g de beurre non salé.

Dans une petite casserole mettez le chocolat coupé en carrés avec le sucre et 4 cuillères à soupe d'eau.

Faites fondre le chocolat sur feu doux, puis augmentez progressivement la chaleur et faites bouillir 2 minutes. Incorporez le beurre au chocolat en fouettant et servez chaud. Cette sauce accompagne très bien certaines glaces, y compris la Glace à la Banane, au Café ou à la Vanille.

SAUCE MELBA

250 g de framboises - 75 g de sucre glace - le jus d'une moitié de citron.

Ecrasez ou broyez les framboises et, au choix, passez la purée à travers un tamis de nylon pour la débarrasser de tous les petits grains. Ajoutez en remuant le sucre glace et le jus de citron. Cette sauce peut être servie chaude ou légèrement réchauffée. Elle est tout particulièrement recommandée avec la Glace à la Pêche à Base de Crème Aigre, la Glace au Pain Bis ou bien encore avec la Glace à la Fraise à Base de Crème Fraîche Entière.

GLACES AUX FRUITS

GLACE A LA FRAISE A BASE DE CRÈME FRAICHE ENTIÈRE

Il s'agit là d'une recette de glace aux fruits élémentaire et facile à réaliser. Les fraises peuvent être remplacées par n'importe quel autre fruit. Il ne faut toutefois pas oublier de vérifier si la préparation est assez sucrée avant de la mettre au congélateur.

500 g de fraises mûres - 300 ml de crème fraîche épaisse - 100 g de sucre en poudre - le jus d'un citron entier.

Réduire les fraises en purée, ajoutez le sucre, la crème et le jus de citron.

(Pour environ 750 ml de préparation)

GLACE A LA FRAISE "GARDE-MANGER"

500 g de fraises fraîches ou congelées (à décongeler au préalable) - 400 g de lait en poudre 100 g de sucre glace - le jus d'un citron entier.

Mettre le lait en poudre la veille au réfrigérateur. Réduire les fraises en purée et ajouter le jus de citron. Fouettez le lait réfrigéré jusqu'à ce qu'il épaississe. Ajoutez en remuant, le sucre et la purée de fraises. (Remarque: les fraises peuvent être remplacées par d'autres fruits pour préparer cette recette : par exemple, par des mangues ou des framboises ou bien encore par des prunes en compote).

(Pour environ 900 ml de préparation)

GLACE AU YAOURT ET À LA FRAMBOISE

250 g de framboises - 100 g de sucre en poudre - 300 ml de yaourt.

(Vous pouvez utiliser des framboises congelées, préalablement décongelées). Ecrasez ou broyez les framboises dans un mixer ou dans un robot alimentaire. Pour obtenir une glace à la consistance homogène, passez la préparation à travers un tamis pour en extraire tous les petits grains. Incorporez le sucre et le yaourt à la purée de fruits.

(Pour 450 ml de préparation)

GLACE AU CASSIS

500 g de cassis - 150 g de sucre - 600 ml de crème à fouetter ou de crème fraîche - 4 cs de Crème de Cassis (facultatif).

Dans une casserole mettez les fruits triés et lavés avec le sucre et trois ou quatre cuillères à soupe d'eau. Placez la casserole sur feu doux et faites lentement mijoter les cassis jusqu'à ce qu'ils s'amollissent. Broyez-les, puis passez la purée à travers un tamis pour en extraire tous les petits grains. Laissez refroidir. Ajoutez en remuant la crème et, s'il y a lieu, la crème de cassis.

(Pour 900 ml de préparation)

GLACE A LA FRAMBOISE ET AUX GROSEILLES ROUGES A BASE DE FROMAGE BLANC

250 g de framboises - 100 g de groseilles rouges - 75 g de sucre - 100 g de fromage blanc - 250 ml de lait.

Faites lentement mijoter les groseilles avec le sucre et 75 ml d'eau. Lorsqu'elles s'amollissent, réduisez les groseilles et les framboises en purée. Passez la purée à travers un tamis pour en extraire tous les petits grains. Mettez le fromage dans un bol et ajoutez graduellement le lait en battant. Quand le mélange est homogène, incorporez la purée de fruits.

(Pour 600 ml de préparation)

GLACE A L'ANANAS

1 boîte d'ananas en morceaux (250 g) - 300 ml de crème fraîche épaisse ou de crème fleurette - 1 cc d'essence de vanille.

Réduire l'ananas en purée. Pour les personnes qui préfèrent les glaces à la consistance délicate, passez la purée à travers un tamis pour en extraire toutes les fibres. Incorporez la purée à la crème en remuant bien. Ajoutez l'essence de vanille et assurez-vous que la préparation soit assez sucrée.

(Pour environ 600 ml de préparation)

GLACE LEGÈRE AU CITRON

Le zeste et le jus de 2 gros citrons - 175 g de sucre en poudre - 2 blancs d'œufs - 300 ml de crème fraîche épaisse.

Dans une casserole mettez le zeste et le jus de citron, le sucre et 150 ml d'eau et faites chauffer doucement, en remuant sans arrêt jusqu'à dissolution du sucre. Amenez à ébullition et faites mijoter pendant cinq minutes, jusqu'à obtention d'un sirop léger. Battez les blancs d'œufs en neige pas trop ferme et, en continuant de fouetter, incorporez le sirop encore chaud. Laissez refroidir, ajoutez la crème.

(Pour environ 600 ml de préparation)

GLACE A LA PÊCHE A BASE DE CRÈME AIGRE

2 grosses pêches mûres - 3 jaunes d'œufs - 100 g de sucre en poudre - 150 ml de lait - 150 ml de crème aigre - le zeste et le jus d'une moitié d'orange - 2 cs de Grand Marnier ou de Curaçao (facultatif).

Préparez une crème anglaise avec les jaunes d'œufs, le sucre et le lait en suivant les instructions données pour la recette de la Glace à la Vanille (page 5) puis laissez refroidir. Epluchez les pêches, puis réduisez-les en purée. Ajoutez le zeste et le jus de la moitié d'orange et, s'il y a lieu, la liqueur dans la purée de pêches. Fouettez la crème aigre jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse et incorporez-la au mélange en même temps que la crème anglaise.

(Pour environ 900ml de préparation)

SORBETS

Les sorbets se préparent très simplement à partir d'un sirop de sucre avec du jus de fruit ou une compote de fruits. La recette du sorbet à l'orange décrite ci-dessous est une recette de base, et il vous est parfaitement possible de remplacer ce parfum par celui de votre propre choix. Il est possible d'alléger le mélange en y incorporant un peu de blanc d'œuf (voir la recette du Sorbet aux Agrumes), ce qui empêchera le sorbet de se transformer en glace si vous désirez le conserver un peu plus longtemps. On peut aussi ajouter un peu de gélatine (comme indiqué dans la recette du Sorbet à la Fraise). Ceci permet au sorbet de mieux se tenir après avoir été démoulé du "Glacier" ou à sa sortie du congélateur, et de ne pas se transformer en eau trop rapidement.

SORBET A L'ORANGE

250 g de sucre cristallisé - 450 ml d'eau - 300 ml de jus d'orange fraîchement pressé - le zeste de deux oranges - le jus d'un citron entier.

Dans une casserole mettez le sucre, l'eau et le zeste d'orange. Placez sur feu modéré et remuez fréquemment jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Amenez à ébullition et faites bouillir 5 à 8 minutes, jusqu'à obtention d'un sirop léger (230 °F, 110 °C). Otez ensuite la casserole du feu et laissez refroidir. Ajoutez les jus d'orange et de citron, puis versez la préparation dans la sorbetière.

(Pour environ 600 ml de préparation)

SORBET AU CITRON

En utilisant la recette du Sorbet à l'Orange, remplacez le zeste d'orange par le zeste d'un citron. Le jus de citron étant très acide, il se peut que vous ayez besoin de moins de 300 ml. Goûtez soigneusement la préparation avant de la mettre au congélateur

(Pour environ 750 ml de préparation)

SORBET AUX AGRUMES

Le zeste râpé et le jus d'un pamplemousse (rose de préference) - le zeste râpé et le jus d'un citron entier - le zeste râpé d'une orange - le jus de deux oranges - 175 g de sucre cristallisé - 450 ml d'eau - 2 petits blancs d'œufs ou 1 bien gros blanc d'œuf.

Suivez les instructions données pour la recette du Sorbet à l'Orange et préparez un sirop avec le sucre et l'eau, en y ajoutant le zeste des fruits. Une fois le sirop refroidi, ajoutez les jus des fruits, puis versez la préparation dans le glacier. Quand le sorbet commence à prendre et à épaissir, ajoutez les blancs d'œufs afin qu'ils se mélangent à la préparation pendant les 10 dernières minutes de la congélation.

(Pour environ 750 ml de préparation)

SORBET AUX FRUITS TROPICAUX

2 grosses mangues mûres - 150 g de sucre cristallisé - 300 ml d'eau - le jus d'un citron vert ou bien le jus d'une moitié de citron - 1 blanc d'œuf.

Préparez un sirop avec le sucre et l'eau, (voir les instructions de la recette du Sorbet à l'Orange). Une fois refroidi, ajoutez la chair des mangues réduites en purée ainsi que le jus du citron vert ou du citron. Versez la préparation dans le glacier et ajoutez le blanc d'œuf en suivant les instructions données dans la recette du Sorbet aux Agrumes. Les kiwis, papayes ou litchees font également de délicieux sorbets.

(Pour 600 ml de préparation)

SORBET A LA FRAISE

500 g de fraises fraîches ou de fraises congelées non sucrées (préalablement décongelées) - 100 g de sucre cristallisé - 300 ml d'eau - le jus d'une moitié de citron - 1/2 paquet de gélatine en poudre - 1 blanc d'œuf (facultatif).

Préparez un sirop avec le sucre et l'eau, en suivant les instructions du Sorbet à l'Orange. Tandis que le sirop refroidit, réduire les fraises en purée, puis passez-les à travers un tamis pour éliminer tous les grains. Mélangez la purée de fraises avec le sirop de sucre et ajoutez le jus de citron et la gélatine, préalablement dissoute dans deux cuillères à soupe d'eau dans un bol placé au-dessus d'une casserole d'eau bouillante. Pour obtenir un volume plus important d'un sorbet allégé, suivez les instructions du Sorbet aux Agrumes avant d'incorporer le blanc d'œuf.

(Pour environ 600 ml de préparation)

SORBET AU VIN BLANC

250 g de sucre cristallisé - 175 ml d'eau - le zeste et le jus d'un citron entier - 300 ml de vin blanc sucré - 2 petits blancs d'œufs ou bien 1 gros blanc d'œuf - 1/2 paquet de gélatine (facultatif).

Préparez un sirop avec le sucre, l'eau et le zeste de citron en suivant les instructions du Sorbet à l'Orange. (Pour obtenir un sorbet délicat, passez le sirop à travers un linge fin pour éliminer le zeste). Ajoutez le jus de citron, le vin et la gélatine fondue, (s'il y a lieu suivre les instructions du Sorbet à la Fraise), au sirop froid. Quand le sorbet commence à prendre, ajoutez les blancs d'œufs en suivant les instructions du Sorbet aux Agrumes.

(Pour 450 à 600 ml de préparation)

SORBET A LA TOMATE

600 ml de jus de tomate - le jus de 2 citrons - 1 cuillère à dessert de sauce Worcester - quelques gouttes de tabasco (facultatif) - 1 cuillère a dessert de sucre - sel, poivre - 125 ml de vodka (facultatif) - 2 blancs d'œufs.

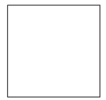
Mélangez ensemble tous les ingrédients. Goûtez et assaisonnez à votre convenance. Le sorbet sera léger et mousseux. Disposez des boules de sorbet à la tomate sur un lit de feuilles de laitue. Décorez avec quelques crevettes.

(Pour 600 à 750 ml de préparation)

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Bij het gebruik von elektrische apparaten moeten de normale veiligheidsvoorschriften in acht genomen worden :

1. Lees eerst alle instructies.
2. Om een elektrische schok te voorkomen mag de motor nooit in water gehouden worden of in enig andere vloeistof.
3. Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of door personen zonder enige kennis of ervaring, tenzij zij toezicht of voorafgaande aanwijzingen over het gebruik van het apparaat hebben kunnen krijgen van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon. Let op de kinderen om te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Trek de stekker- uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, wanneer er onderdelen afgtehaald ofopgezet worden.
5. Vermijd aanraking van bewegende onderdelen.
6. Als net snoer beschadigd is of als het apparaat defect is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een ander bevoegd persoon, om risico's te voorkomen.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant aanbevolen oh verkocht worden, kunnen vuur, elektrische schokken of verwandingen veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laad de stroomkabel niet over de rand van een tafel, een toon- of werkbonk hangen. Vermijd hete appervlakken.
10. Verhit de ijscontainer nooit. Verhitting kanlekken veroorzaken en daardoor mogelijk persoonlijke verwondingen.
11. Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is er niet op berekend te worden gebruikt in de volgende gevallen, die niet door de garantie worden gedekt: in keukentjes bestemd voor het personeel in winkels, kantoren of andere professionele omgevingen, in boerenbedrijven, door gasten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen, in bed- en breakfast omgevingen.



De materialen en de voorwerpen die in contact komen met voedingswaren zijn overeenkomstig de EEG voorschriften 89/109. Bovendien is dit apparaat gemaakt overeenkomstig de toepasselijke CE voorschriften met inbegrip van de regels omtrent radiostoringen.



Dit symbool wijst aan dat dit produkt niet met het gewoon huisvuil behandeld mag worden. Men moet het naar een recyclage punt voor elektrische en elektronische toestellen brengen. Meer inlichtingen over die recyclage punten zijn te verkrijgen bij het gemeentebestuur of containerpark.

BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING

Controleer of de vermelde spanning op het fabrieks-plaatje van uw toestel overeenstemt met de netspanning.

BEVRIEZING VAN DE KUIP

Verwijder het motorblok, deksel en de schoep door de knop boven op het motorblok in te drukken en het geheel motor / deksel tegen de klok in te draaien. A

De motor staat stil nadat het bovendeel verwijderd is.

Plaats de kuip minstens 12 uur in een *** of **** diepvriezer (- 18°C). Pas verwijderen wanneer de kuip en basisbereiding klaar zijn voor gebruik.

BASISBEREIDING

Kles een recept en volg de instructies.

De bereiding moet op koelkasttemperatuur zijn, maak ze ruim vooraf klaar.

Ongeveer 20 à 30 minuten zijn nodig voor het bereiden van heerlijke ijsjes.

IN WERKING STELLEN

- Neem de kuip uit de diepvriezer.
- Verwijder het doorschijnend deksel / vulgootje van de motor door eraan te trekken totdat het “vergrendelgat” voor het gat komt te staan waarin de as wordt geplaastst. B
- Druk de as in het gat en breng het doorschijnend deksel terug in de beginstand, terwijl u er op let dat het gedeelte van het deksel dat geen vergrendelgat heeft tussen het bovenste en onderste kraagje van de as staat.
- Schuif de schoep op de as. Het geheel deksel / motor is nu klaar om op de kuip vergrendeld te worden. C
- Plaats het hele bovenste geheel op de kuip en draai dit met de klok mee totdat u een weerstand tegenkomt. In dit stadium, moeten de bevestigingsclips van het bovenste geheel in de clips van de kuip zitten. Druk op de scheidingsknop van het geheel motor / deksel om het bovenste geheel vast te zetten.
- Sluit het apparaat aan et zet het aan. De schoep moet draaien voordat u bereiding ingiet om zo te voorkomen dat deze tegen de wanden van de kuip vastvriest.

LET OP : Wanneer het bovenste geheel niet correct op de kuip vergrendeld is, is het onmogelijk dat de motor start.

BELANGRIJK

- Gebruik nooit metalen voorwerpen om de kuip leeg te maken. D
- De bereiding wordt dikker en de schoep keert om. Zodra de bereiding de vorm aanneemt van Italiaans ijs, kunt u het in een bak overgieten om het in de diepvriezer te zetten.
- Zet de motor stil.
- Om het motorblok te verwijderen het motor / deksel geheel met de klok mee draaien en het er dan uittillen.

BEWARING VAN HET IJS OF VAN DE SORBET

Het ijs (of de sorbet) is lang houdbaar in de diepvriezer als u het in een goed gesloten plastic doos doet. Vries ijs (of sorbet) dat volledig of gedeeltelijk ontdooid is, nooit terug in. Ijs (of sorbet) waarvan het basisrecept ongekookte ingrediënten bevatten kunt u beter niet langer dan eer week bewaren.

REINIGING

Zorg voor maximale hygiene.
Demonteer de onderdelen van het toestel na gebruik telkens als volgt :
- Zet het motorblok omgekeerd en schuif het deksel eraf.

LET OP : de as komt automatisch los. Zorg dat u hem niet verliest.

DOMPEL HET MOTORBLOK NOOIT IN WATER. WAS HET NIET AF ONDER DE KRAAN.

Gebruik desnoods een uitgewrongen spons en wrijf het droog.
- Was de kuip en het deksel af onder de kraan.

REINIG DE ONDERDELEN NIET MET DE VAATWASSER.

LET OP : Zorg dat de kuip binnenin helemaal droog is alvorens ze terug in de diepvriezer te zetten. Als er nog water in de kuip zit, zal dat bevriezen en zal de schoep niet kunnen ronddraaien.

AANBEVELINGEN

- Gebruik het toestel altijd op een hard en effen werkvlak.
- Door de kuip altijd in de diepvriezer te laten staan, kunt u op elk ogenblik ijs of sorbet maken.
- Doorprik of verwarm de kuip nooit.
- Zorg dat de kuip binnenin helemaal droog is alvorens ze terug in de diepvriezer te zetten.
- Vul de kuip slechts voor de helft, want de bereiding zwelt op.
- Maak de kuip altijd leeg met plastic of houten voorwerpen, om de binnenwand niet te beschadigen.
- Gebruik altijd een basisbereiding die uit de koelkast komt.
- Alle ingrediënten die bij de bereiding worden gevoegd (fruit, droge koekjes...), moeten worden verwerkt tot een brij of worden fijngehakt voor u ze via de opening van het deksel in de kuip giet.
- Alcoholhoudende vloeistoffen vertragen of beletten zelfs de bevriezing. Om het ijs vaster te maken, gebruikt u het best geurextracten of - concentraten.

Als… het ijs niet vast genoeg is of niet stijf wordt :

- De kuip heeft niet lang genoeg in de diepvriezer gestaan (minimum 10 uur).
- Uw diepvriezer is niet koud genoeg (het ijs wordt stijf tussen - 10/- 12 °C, als de diepvriezer niet op - 18 °C staat, wordt het ijs niet gemaakt).
- De kuip is niet recht gezet (de bevroren vloeistof is slecht verdeeld).
- Er was teveel basisbereiding in de kuip.
- De gebruikte vruchten waren nog bevroren.
- De bereiding was lauw of op kamertemperatuur.
- De kuip en de bereiding zijn te koud en de ijs wordt te vlug stijf aan de rand. Tussen 3 en 5 minuten afvaarten bevoer de bereiding te gieten in de kuip.

www.magimix.com

Bereiding, maximale hoeveelheden : 1,1 L : 600 ml / 1,5 L : 900ml.
Lijdens de bereiding zet het mengsel uit.
Vul daarom de kuip slechts tot de helft

RECEPTEN

BASISRECEPTEN

kl : koffielepel
el : eetlepel

VANILLE-IJS (op basis van Engelse crème)

Een Engelse crème op basis van eigeel en verse room vormt de traditionele basis voor talrijke ijssoorten. Onder meer voor het klassieke vanille-ijs dat hieronder wordt beschreven. Als u echter de vanille vergeet, kunt u altijd gebruik maken van de Engelse crème en daar verschillende andere extracten aan toevoegen. Raadpleeg daartoe de voorbeelden in deze brochure.

4 eierdooiers - 100 g poedersuiker - 300 ml melk - 300 ml gepasteuriseerde dikke room - 2 kl vanille-extract. (of andere extracten naar eigen smaak).

Giet de melk in een kookpan en breng ze zachtjes aan de kook. Klop de eierdooiers samen met de suiker in een kom en giet intussen de warme melk over de eieren. Doe het mengsel terug in de kookpan en warm het al roerend op, tot het een vliesje vormt op de achterkant van een houten lepel. Zorg dat het mengsel niet kookt, anders gaat het stollen. Haal van het vuur en laat afkoelen. Voeg de room en het vanille-extract toe.

(Voor bereiding van ongeveer 900 ml)

KOFFIE-IJS

Parfait is een ander klassiek voorbeeld van ijs. Het wordt bereid door een scheutje warme suikersiroop over eierdooiers te gieten. Het mengsel moet vervolgens worden afgekoeld, alvorens de room en het gekozen extract toe te voegen. De onderstaande richtlijnen gelden voor koffie-ijs, maar uw parfait zal even lekker zijn als u de koffie vervangt door het sap van een vers geperste citroen of door een puree van kersen, verse of uit blik, met een klein beetje brandewijn van kerse.

75 g suiker - 4 eierdooiers - 450 ml gepasteuriseerde dikke room - 2 el oploskoffie.

Doe de suiker en 4 eetlepels water in een kleine kookpan. Zet op het vuur en roer constant tot de suiker gesmolten is. Breng aan de kook en laat koken tot u een dunne siroop bekomt (ongeveer 4-5 minuten), (230°F, 110°C). Klop de eierdooiers in een kom en blijf kloppen terwijl u de licht afgekoelde siroop over de eieren laat lopen. Klop tot er een homogeen mengsel ontstaat en laat afkoelen. Los de koffie op in een eetlepel water: voeg de koffie en de verse room toe aan het eiermengsel en roer goed.

(Voor bereiding van ongeveer 750 ml)

VANILLE-IJS OP BASIS VAN YOGHURT

300 ml crème fleurette - 300 ml yoghurt natuur - 100 g poedersuiker (of naar eigen smaak) - 2 kl vanille-extract.

Warm de room en de suiker zachtjes op in een kookpan, terwijl u constant roert, tot de suiker oplost. Laat afkoelen. Voeg de yoghurt en het vanille-extract toe en klop snel.

(Voor bereiding van ongeveer 600 ml)

LUCHTIG VANILLE-IJS

600 ml magere melk - 5 el poedermelk - 100 g poedersuiker - 1 1/2 el vanille-extract.

Warm de melk op in een kookpan op laag vuur. Voeg de suiker toe en strooi de poedermelk erop. Roer tot de suiker en de poedermelk zijn opgelost, zorg dat het mengsel niet kookt. Neem de kookpan van het vuur. Laat afkoelen, voeg het vanille-extract toe en roer goed.

(Voor bereiding van iets meer dan 600 ml)

CHOCOLADE-IJS OP BASIS VAN VOLLE VERSE ROOM

2 eierdooiers - 50 g poedersuiker - 250 ml melk - 150 ml gepasteuriseerde dikke room - 100 g chocoladestukken.

Maak een Engelse crème met de eierdooiers, de suiker en de melk, volgens de instructies voor vanille-ijs (bladzijde 16). Breek de chocolade in stukken in de nog warme crème en roer tot hij gesmolten is en het mengsel mooi glad is. Laat afkoelen.

(Voor bereiding van ongeveer 600 ml)

GEGLACEERDE CHOCOLADEMELK

600 ml melk - 2-3 el cacaopoeder - 50 g poedersuiker.

Warm de melk en de suiker op in een kookpan, al roerend om de suiker goed te laten smelten. Leng het cacaopoeder in een kommetje eerst aan met een klein beetje warme melk en voeg daarna de rest van de melk toe. Laat afkoelen.

(Voor bereiding van ongeveer 600 ml)

IJS MET AMANDELEN EN CHOCOLADESNIPPERS

4 eierdooiers - 100 g poedersuiker - 300 ml melk - 1 pak chocoladesnippers - 50 g in twee gesneden en gepelde amandelen.

Maak een Engelse crème met de eierdooiers, de suiker en de melk, volgens de instructies voor vanille-ijs (bladzijde 16). Terwijl de crème afkoelt, bakt u de amandelen goudgeel op de grill. Blijf toekijken zodat ze niet aanbranden en draai ze regelmatig om zodat ze aan alle kanten mooi goudgeel zien. Voeg de verse room toe aan de koude Engelse crème en giet deze bereiding in de IJsmaker. Als het ijs half stijf is en begint uit te zetten, voeg dan de amandelen en de chocoladesnippers toe, zodat ze juist de tijd hebben om zich over het ijs te verdelen voor het klaar is. Dit ijs, verrijkt met drie of vier eetlepels cognac, vormt het ideale dessert bij grote maaltijden.

(Voor bereiding van ongeveer 900 ml)

IJS MET MUNT EN GERASPTE CHOCOLADE

300 ml melk - 300 ml gepasteuriseerde dikke room - 75 g poedersuiker - 150 g chocoladestukken - 1 kl pepermuntextract - 4-5 el muntcrème (facultatief).

Doe de melk en de suiker in een kookpan en warm zachtjes op om de suiker te laten smelten. Laat de melk volledig afkoelen. Rasp de chocolade en leg hem opzij. Meng de verse room, het pepermuntextract en desgewenst de muntcrème in de koude melk. Giet de bereiding in de Ijsmaker. Zodra het ijs begint stijf te worden, voegt u de geraspte chocolade toe. Laat de bereiding verder bevriezen.

(Voor bereiding van ongeveer 750 ml)

KOFFIE-IJS MET SMYRNADRUIVEN

75 g Smyrnadruiven - 3 el cognac - 600 ml crème fleurette - 4 eierdooiers - 100 g poedersuiker - 1 afgestreken el oploskoffie.

Laat de Smyrnadruiven een hele nacht of enkele uren in de cognac liggen. Maak een Engelse crème met de room, de eierdooiers en de suiker, volgens de instructies voor vanille-ijs (bladzijde 16)

en laat afkoelen. Leng de koffie aan in een eetlepel warm water en voeg hem samen met de druiven en de cognac toe aan de Engelse crème.

(Voor bereiding van 900 ml)

RUMIJS MET ROZIJNEN

Volg de instructies voor koffie-ijs met Smyrnadruiven, maar vervang de Smyrnadruiven en de cognac door rozijnen en rum en laat de koffie weg.

IJS MET BRUIN BROOD

175 g paneermeel van bruin brood - 600 ml crème fleurette - 100 g poedersuiker - 2 grote eieren (de dooier scheiden van het eiwit) - 1/2 kl vanille-extract - 2 el zoete sherry (facultatief).

Verdeel het paneermeel over een plaat die u in de oven zet en bak op middelhoog vuur. Roer geregeld door het paneermeel tot het mooi goudgeel ziet (ongeveer 10-15 minuten). Maak een Engelse crème met 300 ml room, de suiker en de eierdooiers (zie recept vanille-ijs, bladzijde 16) en laat die afkoelen. Meng het paneermeel, de rest van de crème fleurette, het vanille-extract en (desgewenst) de sherry onder de koude Engelse crème en giet deze bereiding in de ijsmaker. Klop het eiwit heel stijf en doe het bij het ijs zodra het hard begint te worden, waarbij u de massa opheft.

(Voor bereiding van ongeveer 750 ml)

GEGLACEERDE MUESLI EN YOGHURT

250 g muesli (zonder droge vruchten) - 50 g rozijnen - 1 el water - 300 ml yoghurt natuur - 300 ml melk of crème fleurette - 50 g kandijsuiker.

Laat de rozijnen enkele uren in water weken. Meng alle ingrediënten grondig dooreen.

(Voor bereiding van 900 ml)

IJS MET VERSE KAAS MET APPELS EN GEROOSTERDE HAVERVLOKKEN

00 g havervlokken - 2 tafelappels - 50 g (in schijfjes gesneden) hazelnoten - 300 ml verse kaas of zure room - 300 ml crème fleurette - 4 el vloeibare honing (of naar eigen smaak).

Meng de havervlokken en de hazelnoten en bak ze enkele minuten goudbruin op de grill. Kijk toe en draai ze regelmatig aan alle kanten om. Schil en ontpit de appels en snijd ze in dunne schijfjes. Meng de verse kaas en de crème fleurette en voeg de rest van de ingrediënten toe. Zorg ervoor dat het mengsel zoet genoeg is.

(Voor bereiding van ongeveer 750 ml)

SAUZEN

WARME CHOCOLADESAUS

150 g chocoladestukken - 25 g poedersuiker - 25 g ongezouten boter.

Snijd de chocolade in vierkante stukken en doe die samen met de suiker en 4 eetlepels water in een kleine kookpan.

Laat de chocolade smelten op laag vuur, zet dan het vuur geleidelijk hoger en laat 2 minuten koken. Doe al kloppend de boter bij de chocolade en dien warm op. Deze saus smaakt heerlijk bij ijssoorten zoals banaan-, koffie- of vanille-ijs.

MELBASAUS

250 g frambozen - 75 g gesmolten poedersuiker - het sap van een halve citroen.

Plet of vermaal de frambozen en giet de puree naar keuze door een nylonzeef om alle kleine vezels te verwijderen. Voeg al roerend de gesmolten poedersuiker en het citroensap toe. Deze saus kunt u warm of licht opgewarmd opdienen. Ze wordt vooral aanbevolen bij ijs met perziken op basis van zure room, ijs met bruin brood of aardbeienijs op basis van volle verse room.

IJS MET VRUCHTEN

AARDBEIENIJS OP BASIS VAN VOLLE VERSE ROOM

Dit is een elementair en gemakkelijk te bereiden recept voor vruchtenijs. De aardbeien kunnen worden vervangen door gelijk welke andere fruitsoort. Controleer echter steeds of de bereiding zoet genoeg is alvorens ze in de diepvriezer te zetten.

500 g rijpe aardbeien - 300 ml gepasteuriseerde dikke room - 100 g poedersuiker - het sap van een hele citroen.

Verwerk de aardbeien tot een puree, voeg de suiker, de room en het citroensap toe.

(Voor bereiding van ongeveer 750 ml)

AARDBEIENIJS "PROVISIE"

500 g verse of diepgevroren (vooraf te ontdooien) aardbeien - 400 g poedermelk - 100 g gesmolten poedersuiker - het sap van een hele citroen.

Zet de poedermelk de dag voordien in de koelkast. Verwerk de aardbeien tot een puree en voeg het citroensap toe. Klop de gekoelde melk stijf. Voeg al roerend de suiker en de aardbeienpuree toe.

(Opmerking: bij de bereiding van dit recept kunnen de aardbeien worden vervangen door andere vruchten: bijvoorbeeld door mango's, frambozen of pruimenmoes).

(Voor bereiding van ongeveer 900 ml)

IJS MET YOGHURT EN FRAMBOZEN

250 g frambozen - 100 g poedersuiker - 300 ml yoghurt.

(U kunt gebruik maken van diepgevroren, vooraf ontdooide frambozen). Plet of vermaal de frambozen in een mixer of keukenrobot. Opdat het ijs een homogene vastheid zou hebben, giet u de bereiding door een zeef om alle kleine vezels te verwijderen. Verwerk de suiker en de yoghurt in de vruchtenpuree.

(Voor bereiding van 450 ml)

IJS MET ZWARTE BESSEN

500 g zwarte bessen - 150 g suiker - 600 ml slagroom of verse room - 4 el crème van zwarte bessen (facultatief).

Doe de gesorteerde en gewassen vruchten samen met de suiker en drie of vier eetlepels water in een kookpan. Zet de kookpan op laag vuur en laat de zwarte bessen langzaam sudderen tot ze zacht worden. Vermaal ze en giet de puree door een zeef om alle kleine vezels te verwijderen. Laat afkoelen. Voeg al roerend de room en desgewenst de crème van zwarte bessen toe.

(Voor bereiding van 900 ml)

IJS MET FRAMBOZEN EN RODE AALBESSEN OP BASIS VAN KWARK

250 g frambozen - 100 g rode aalbessen - 75 g suiker - 100 g kwark - 250 ml melk.

Laat de aalbessen langzaam sudderen met de suiker en 75 ml water. Verwerk de aalbessen en de frambozen tot een puree wanneer ze zacht worden. Giet de puree door een zeef om alle kleine vezels te verwijderen. Doe de kwark in een kom en voeg al kloppend geleidelijk de melk toe. Voeg de vruchtenpuree toe wanneer het mengsel homogeen is.

(Voor bereiding van 600 ml)

IJS MET ANANAS

1 blik ananas in stukken (250 g) - 300 ml gepasteuriseerde dikke room of crème fleurette - 1 kl vanille-extract.

Verwerk de ananas tot een puree. Als u liever ijs met een homogene vastheid eet, giet dan de puree door een zeef om alle vezels te verwijderen. Verwerk de puree in de room door goed te roeren. Voeg het vanille-extract toe en zorg dat de bereiding zoet genoeg is.

(Voor bereiding van ongeveer 600 ml)

LUCHTIG CITROENIJS

De schil en het sap van 2 grote citroenen - 175 g poedersuiker - het wit van 2 eieren - 300 ml gepasteuriseerde dikke room.

Doe de schil en het sap van de citroenen, de suiker en 150 ml water in een kookpan en warm zachtjes op. Roer constant tot de suiker oplost. Breng aan de kook en laat vijf minuten sudderen, tot u een dunne siroop bekomt. Klop het eiwit niet te stijf en voeg de nog warme siroop toe, terwijl u blijft kloppen. Laat afkoelen en voeg de room toe.

(Voor bereiding van ongeveer 600 ml)

PERZIKENIJS OP BASIS VAN ZURE ROOM

2 grote rijpe perziken - 3 eierdooiers - 100 g poedersuiker - 150 ml melk - 150 ml zure room - de schil en het sap van een halve sinaasappel - 2 el Grand Marnier of Curaçao (facultatief).

Maak een Engelse crème met de eierdooiers, de suiker en de melk, volgens de instructies voor vanille-ijs (bladzijde 16) en laat afkoelen. Schil de perziken en verwerk ze tot een puree. Doe de schil en het sap van de halve sinaasappel en desgewenst de likeur bij de perzikenpuree. Klop de zure room tot hij smeuig is en doe hem samen met de Engelse crème bij het mengsel.

(Voor bereiding van ongeveer 900 ml)

SORBETS

Sorbets zijn heel gemakkelijk te bereiden op basis van een suikersiroop met vruchtesap of vruchtenmoes. Het onderstaande recept voor sorbet met sinaasappel is een basisrecept: u kunt deze vrucht probleemloos vervangen door andere fruitsoorten. U kunt het mengsel luchtiger maken door er een beetje eiwit aan toe te voegen (zie recept voor sorbet met citrusvruchten). Zo verandert de sorbet niet in ijs als u hem een tijdje langer wilt bewaren. U kunt ook een beetje gelatine toevoegen (zoals vermeld in het recept voor aardbeiensorbet). De sorbet zal dan beter houden nadat hij uit de ijsmaker komt of uit de diepvriezer wordt gehaald, en hij zal niet te vlug smelten.

SINAASAPPELSORBET

250 g kristalsuiker - 450 ml water - 300 ml vers geperst sinaasappelsap - de schil van twee sinaasappels - het sap van een hele citroen.

Doe de suiker, het water en de sinaasappelschil in een kookpan. Zet op middelhoog vuur en roer regelmatig tot de suiker goed gesmolten is. Breng aan de kook en laat 5 tot 8 minuten koken, tot u een dunne siroop bekomt (230 °F, 110 °C). Neem vervolgens de kookpan van het vuur en laat afkoelen. Voeg het sinaasappel- en citroensap toe en giet de bereiding in de sorbetmaker.

(Voor bereiding van ongeveer 600 ml)

CITROENSORBET

Baseer u op het recept voor sorbet met sinaasappel, maar vervang de sinaasappelschil door de schil van een citroen. Citroensap is heel zuur, zodat u misschien minder dan 300 ml nodig heeft. Proef zorgvuldig van de bereiding alvorens ze in de diepvriezer te zetten.

(Voor bereiding van ongeveer 750 ml)

SORBET MET CITRUSVRUCHTEN

De geraspte schil en het sap van één (liefst roze) pompelmoes - de geraspte schil en het sap van een hele citroen - de geraspte schil van één sinaasappel - het sap van twee sinaasappels - 175 g kristalsuiker - 450 ml water - 2 kleine eiwitten of 1 groot eiwit.

Volg de instructies in het recept voor sinaasappelsorbet en maak een siroop met de suiker en het water, waaraan u de schil van de vruchten toevoegt. Zodra de siroop is afgekoeld, doet u het sap van de vruchten erbij en giet u de bereiding vervolgens in de ijsmaker. Wanneer de sorbet begint op te stijven en uit te zetten, voegt u het eiwit toe, zodat het tijdens de laatste 10 minuten van het vriesproces vermengd wordt met de bereiding.

(Voor bereiding van ongeveer 750 ml)

SORBET MET TROPISCHE VRUCHTEN

2 grote rijpe mango's - 150 g kristalsuiker - 300 ml water - het sap van één groene citroen of van een halve citroen - 1 eiwit.

Maak een siroop met de suiker en het water, (zie instructies in het recept voor sinaasappelsorbet). Zodra de siroop is afgekoeld, voegt u het vruchtvlees van de tot puree verwerkte mango's toe, samen met het sap van de groene citroen of van de citroen. Giet de bereiding in de ijsmaker en voeg het eiwit toe, volgens de instructies in het recept voor sorbet met citrusvruchten. Ook met kiwi's, papaja's of lychees maakt u heerlijke sorbets.

(Voor bereiding van 600 ml)

AARDBEIENSORBET

500 g verse aardbeien of niet gezoete diepgevroren (vooraf ontdooide) aardbeien - 100 g kristalsuiker - 300 ml water - het sap van een halve citroen - 1/2 pak gelatinepoeder - het wit van 1 ei (facultatief).

Maak een siroop met de suiker en het water, volgens de instructies voor sinaasappelsorbet. Terwijl de siroop afkoelt, verwerkt u de aardbeien tot puree. Giet die vervolgens door een zeef om alle vezels te verwijderen. Meng de aardbeienpuree met de suikersiroop en voeg het citroensap en de gelatine toe. Laat de gelatine vooraf oplossen in twee eetlepels water, in een kom die boven een kookpan kokend water is geplaatst. Als u een grotere hoeveelheid luchtige sorbet wilt bekomen, volg dan de instructies voor sorbet met citrusvruchten alvorens het eiwit toe te voegen.

(Voor bereiding van ongeveer 600 ml)

SORBET MET WITTE WIJN

250 g kristalsuiker - 175 ml water - de schil en het sap van een hele citroen - 300 ml zoete witte wijn - het wit van 2 kleine eieren of van 1 groot ei - 1/2 pak gelatine (facultatief).

Maak een siroop met de suiker, het water en de citroenschil volgens de instructies voor sinaasappelsorbet. (Om een verfijnde sorbet te bekomen, giet u de siroop door een dunne doek om de schil te verwijderen). Voeg het citroensap, de wijn en desgewenst de gesmolten gelatine (volgens de instructies voor aardbeiensorbet) toe aan de koude siroop. Als de sorbet begint te verstijven, voegt u het eiwit toe volgens de instructies voor sorbet met citrusvruchten.

(Voor bereiding van 450 tot 600 ml)

TOMATENSORBET

600 ml tomatensap - het sap van 2 citroenen - 1 dessertlepel Worcestersaus - enkele druppels tabasco (facultatief) - 1 dessertlepel suiker - zout, peper - 125 ml wodka (facultatief) - het wit van 2 eieren.

Meng alle ingrediënten samen. Proef en kruid naar eigen smaak. De sorbet zal luchtig en schuimig zijn. Leg bollen tomatensorbet op een bed van slablaadjes. Versier met enkele garnalen.

(Voor bereiding van 600 tot 750 ml)

KINDERIJS

EXPRESS VANILLE-IJS

1 kleine doos gecondenseerde melk - 300 ml crème fleurette - 1 1/2 kl vanille-extract.

Meng alle ingrediënten samen.

(Voor bereiding van 450 tot 600 ml)

CHOCOLADE-IJS

1 grote doos gecondenseerde melk - 300 ml melk - 5 el cacao.

Leng het cacaopoeder aan in een klein beetje warm water en verwerk het al kloppend in de gecondenseerde melk en de melk.

(Voor bereiding van meer dan 600 ml)

IJS MET BANANEN

3 rijpe bananen - 100 g suiker - 450 ml melk of room of een mengsel van beide.

Plet de bananen met een vork tot een homogene puree. Voeg al kloppend de suiker en de melk of room toe.

(Voor bereiding van ongeveer 750 ml)

GEGLACEERDE FRUITYOGHURTS

4 potten fruityoghurt.

Giet de yoghurt meteen in de ijsmaker.

KARAMELSAUS

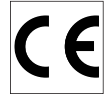
50 g boter - 50 g bruine suiker - 2 el suikersiroop - 150 ml crème fleurette of melk.

Warm de boter, de bruine suiker en de suikersiroop op in een kookpan op laag vuur en roer tot de boter en de suiker gesmolten zijn. Laat 3-5 minuten goed koken. Laat even afkoelen; voeg de room of melk toe en giet de nog warme saus over het ijs.

SAFETY INSTRUCTIONS

The appliance is not intended for use by young children or infirm person without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following :

1. Read this instructions booklet carefully before installing and using the machine.
2. To protect against risk of electric shock, do not immerse electric motor assembly in water or any other liquid.
3. This appliance has not been designed to be used by persons (including children) with physical, sensory or mental impairments or who are lacking in experience or knowledge, unless they have been given the necessary supervision and prior instructions about how to use this appliance by a person responsible for their safety. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands and ustensils out of cylinder bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE CYLINDER BOWL. Sharp objects will scratch and damage the bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used, when the appliance is in the “off” position.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. This appliance is for household use only. An authorised Service Centre should perform any servicing other than cleaning and user maintenance.
11. Never heat the ice cream container. The ice cream container is a sealed vessel. Heating may result in rupture of the vessel and possible personnal injury.
12. This appliance is intended solely for domestic use
    The following usages are not covered by the warranty: in kitchen areas reserved for personnel in shops, offices and other workplace environments, on farms, by the patrons of hotels, motels and other commercial environments of a residential nature, and in bed and breakfast-type environments.



Materials and articles destined for use in contact with food products conform to the EC Directives EEC/89/109. In addition, this appliance is manufactured in compliance with applicable EEC directives, CE including those relative to radio interference.



This symbol indicates that this product should not be treated as regular household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. For more details about collection points, please contact your local council or your household waste disposal service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Ice cream has for too long been the convenience food that is bought from the supermarket and fed to the children or in the luxury version, bought from the delicatessen and fed to the grown ups. Home made ice cream has sadly been forgotten, for it has a wonderful fresh flavour, is cheap and does not have the addition of any chemicals or additives. However, just putting the mixture in the freezer results in an ice cream which is both crystallized and granular, and even stirring and beating it at regular and fequent intervals does not always work.
The Le Glacier Ice Cream Maker, in the simplest way, mixes and churns whilst the mixture is freezing, which gives perfect ice cream and a uniform smooth and light mixture.
This book gives the basic recipes for a custard based ice cream, a parfait and for a sorbet, with various suggestions for flavouring them. It also gives recipes for extra quick " no cook " ice creams, low fat ice creams, ice cream sauces and has a section for children which includes the ever favourite " Chocolate Ice Cream " with a condensed milk base. All these ice creams are easy to make and some of them will take no more than five minutes in the kitchen whilst giving an end result that is fresh, creamy and delicious. And remember, that for the smaller machines in particular, extra bowls are available to allow you to make larger quantities.
Ice cream or sorbet can be made from almost any edible, flavoured cream or liquid, so do not be afraid of experimenting or of changing to a different flavour in any of the recipes given. You may find that some of the recipes are too rich for every day use. If this is so, substitute single cream, yoghurt, fromage blanc or even milk for some or all of the double cream. For those who are unable to tolerate dairy produce, Soya milk or Tofu can be used as a substitute. Soya milk ice cream can be made almost as creamy as conventional ices by the inclusion of 2 tablespoons of oil (such as sunflower oil) to 1/2 pint (300 ml) soya milk. Artificial sweeteners can be used in place of sugar but can only be used in recipes that do not require sugar syrup. When making a custard base ice cream, add the sweetener to the custard after it has cooled. This is because artificial sweeteners loose their sweetness when heated above a certain temperature. As long as you have the flavouring and sweetness that you like, you can more or less do as you wish.
Ice cream can be stored in a covered container in the freezer, but if you do this remember to put it in the main part of the fridge for about half an hour to soften up before you eat it. Ice cream should be eaten when it is soft, for not only does the texture taste better, but the flavours come through properly. It is recommended that sorbets are eaten very quickly and yoghurt ice cream within a day or so. Rich cream based ice creams will keep, but after a week or two will start to lose the taste of the more delicate flavours.
Ice cream is always popular, seems to be liked by everybody, and now, with the Le Glacier Ice Cream Maker is both easy and quick to make at home with wonderful tasting and impressive results. Enjoy it and have fun.

METHOD OF OPERATION

Before using ensure that the voltage indicated under the motor unit corresponds with the main voltage in your home.

FREEZING THE BOWL

Remove the motor/lid unit and paddle by releasing the motor/lid release switch (1) and turning the motor/lid unit in an anti-clockwise direction. The releasing of the motor/lid switch will unlock the motor/ lid unit. A .

Place the bowl in a ⋆⋆⋆ or ⋆⋆⋆⋆ freezer (-18° C) for **a minimum of 12 hours** or preferably overnight and only remove when your mixture is ready. As a final check, shake the bowl. There should be no sound of freezing agent moving inside the bowl.

PREPARING THE ICE CREAM MIXTURE

Select your recipe and follow it to prepare the mixture, **adjusting the quantity to the size of your machine (see page 31 for quantities). It is important not to overfill the bowl, otherwise the mixture will not freeze properly.**

Always chill your mixture in the fridge before attempting to freeze-churn. Most recipes take 20-30 minutes of churning to produce a delicious soft ice cream.

ASSEMBLING THE ICE CREAM MAKER AND FREEZE-CHURNING

If disassembled, assemble the Le Glacier Ice Cream Maker as follows :

- Remove the bowl from the freezer
- Separate the clear lid/feed tube from the motor by pulling apart until the “ keyhole ” part of the clear lid/feed tube is over the hole in which the spindle fits. B
- Push the spindle into the hole and slide the clear lid/feed tube back into position, ensuring that the non-keyhole part and the lid fits between the top and bottom collars of the spindle.
- Fit the plastic paddle onto the spindle. The lid/motor unit is now ready to lock onto the bowl. C
- Place the complete top unit onto the bowl and turn in a clockwise direction until resistance is met. A this point the clips on the top of the unit should be engaged over the clips on the bowl. Depress the motor/and lid release button to lock the top unit into position.
- Connect the plug to the electrical socket and switch on. **The paddle should be turning before pouring in the mixture in order to prevent the mixture from freezing to the side of the bowl.**
- WARNING : If the complete top unit is not correctly locked on the bowl, it will be impossible to switch the motor on.
- Once the paddle is turning, pour the chilled mixture through the feed tube of the clear lid and freeze churn for between 20-30 minutes. D
  As the mixture thickens, the paddle **may** reverse, this is not unusual. When the desired consistency is reached, switch off the motor (1).

  The finished result is a soft spoonable Italian ice cream. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer, or if you wish to firm the ice cream further before eating.
- Having switched off the motor, the locking mechanism between the motor/lid and the bowl, will be released. Turn the motor/lid unit in an anti-clockwise direction and lift off.

IMPORTANT

It is not advisable to use metal ustensils to take the ice cream out of the stainless steel bowl, as this could cause scratching.

STORING THE ICE CREAM OR SORBET

Ice cream (or sorbet) will keep for a long time in the freezer in a well sealed plastic container. Never refreeze ice cream that has partly or fully defrosted. Any ice cream (or sorbet) containing raw ingredients (uncooked eggs) should be consumed within one week.

CLEANING

Hygiene is extremely important.

After use unplug the machine from the wall socket and remove the clear lid and spindle from the motor. Turn the unit so that the spindle/paddle is upwards. Pull the paddle off the spindle. With the flex pointing away from you, pull the motor unit and clear lid apart. When the " keyhole " part of the lid is reached, the spindle will drop out.

WARNING: Take care the spindle is small and easily lost.

The lid, paddle, spindle and bowl should be cleaned thoroughly using hot soapy water.

After having unplugged the machine, the motor unit may be cleaned by wiping with a damp cloth.

NEVER IMMERSE THE MOTOR UNIT IN WATER
OR POUR WATER ON THE MOTOR UNIT
DO NOT PLACE UNDER A TAP (THIS IS DANGEROUS)

HELPFUL HINTS

- Always use your Le Glacier Ice cream Maker on a firm, flat surface near a convenient power outlet.
- We recommend that you always keep your ice cream bowl in your freezer so that you can make ice cream, chill wine or serve ice cubes at any time.
- Always dry the freezing chamber completely before returning it to the freezer.
- Do not puncture or heat the freezing chamber.
- For best results the ice cream bowl must be frozen thoroughly. Set your freezer at the coldest setting (freezer temperature should be - 18° C).
- Freezing time may need to be increased if freezing in a combination refrigerator/freezer.
- Use only plastic or wooden ustensils when removing ingredients from the bowl to avoid possible damage.
- Firmness of ice cream depends upon variable factors such as the recipe used, room temperature and temperature of ingredients before churn-freezing.
- For best results always refrigerate the ice cream mixture before churn-freezing.
- Any ingredients (such as chocolate, nuts, etc.) which are to be added to the ice cream mixture need to be pureed or chopped finely to pour through the lid aperture.
- Do not attempt to make up more than the maximum amount for your machine.
- Do not remove ice cream bowl from freezer until ready to use.

- When preparing a cooked ice cream recipe with milk and eggs, cook on low to medium heat, stirring constantly. Gradually stir half of the hot mixture into the beaten eggs, then slowly pour the eggs into the remaining hot mixture, stirring constantly.
- If you wish to make a second batch of ice cream, wash the bowl as quickly as possible in warm water and dry thoroughly. Return to the freezer. The bowl will still be part chilled, so it will require less time in the freezer - approximately 5-7 hours.

IF...

The ice cream is not firm enough, this is due to one or a combination of the following reasons:

1. Your bowl was not in the freezer long enough (8 hours minimum, preferably overnight).
2. Your freezer is not cold enough (ice cream sets at -10 /-12° C. If the freezer is not at -18° C the ice cream will not set).
3. Too much mixture has been put in the bowl.
4. The ingredients are warm or at room temperature.
5. The bowl has not been kept in an upright position (the frozen liquid is unevenly distributed).
6. If mixture freezes to the side of the bowl on impact, your bowl is too cold. This may be corrected by resting your frozen bowl between 3/5 minutes and/or by not chilling your mixture before churning-freezing.

DO NOT ATTEMPT TO

Make up more than:

1 pint 2 fl oz of mixture in Le Glacier 1.1

$1^1/_2$ pint of mixture in Le Glacier 1.5

This will allow for the volume to increase during churning to maximum capacity. Adjust recipe amounts according to which size machine you have.

Maximum mixture quantities : 1,1 L : 1 pint / 1,5 L : 1 1/2 pint.
Fill ice cream container only 1/2 full, as mixture will expand during freezing.

RECIPES

BASIC RECIPES

VANILLE ICE CREAM (Custard Based)

Custard made with egg yolk and cream is the traditional base of many ice creams. Below is the classic Vanilla Ice Cream, but if you omit the vanilla you can use the custard base with many different flavourings and there are several examples in this booklet.

4 egg yolks - 4 oz (100 g) caster sugar - 1/2 pint (300 ml) milk - 1/2 pint (300 ml) double cream - 2 teaspoons vanilla essence (or to taste)

Pour the milk in a saucepan and slowly heat it to boiling point. In a bowl beat the egg yolks and sugar together and then still beating pour over the milk. Return the mixture to the pan and stirring constantly heat it until the mixture forms a film over the back of a wooden spoon. Do not let it boil or it will separate.Remove the pan from the heat, leave it until cold then stir in the cream and vanilla essence.

(Mixture approximately 1 1/2 pints)

COFFEE PARFAIT

A parfait is another classic type of ice cream which is made by pouring a hot sugar syrup over egg yolks The mixture is then cooled before cream and any flavouring is stirred in. These instructions are for a coffee parfait, but it is equally good flavoured with freshly squeezed lemon juice or with pureed cherries, either fresh or tinned, and a dash of cherry brandy.

3 oz (75 g) sugar - 4 egg yolks - 3/4 pint (450 ml) double cream - 2 tablespoons instant coffee.

Put the sugar and 4 tablespoons water in a small saucepan. Place it on the heat and stir constantly until the sugar has dissolved. Bring to the boil and boil until you have a light syrup (about 4-5 minutes), (230 °F, 110 °C). In a mixing bowl whisk the egg yolks, and whisking continuously pour on the slightly cooled syrup. Whisk until it has amalgamated then leave until it is cold. Dissolve the coffee in a tablespoon of water; stir it and the cream into the egg mixture.

(Mixture approximately 1 1/4 pints)

VANILLA ICE CREAM WITH YOGHURT

1/2 pint (300 ml) single cream - 1/2 pint (300 ml) plain yoghurt - 4 oz (100 g) Castar sugar (or to taste) 2 teaspoons vanilla essence.

Place the cream and sugar together in a saucepan and heat it slightly, stirring all the time, until the sugar has dissolved. Leave until cold, whisk in the yoghurt and the vanilla essence.

(Mixture approximately 1 pint)

LOW FAT VANILLA ICE CREAM

1 pint (600 ml) skimmed milk - 5 tablespoons dried milk powder - 4 oz (100 g) caster sugar - 1 1/2 teaspoons vanilla essence.

Put the milk in a saucepan over a gentle heat. Add the sugar and sprinkle the milk powder over the top. Stir until both the sugar and the milk powder are dissolved, being careful not to let the mixture boil. Remove the saucepan from the heat and when cold stir in the vanilla essence.

(Mixture just over 1 pint)

RICH CHOCOLATE ICE CREAM

2 egg yolks - 2 oz (50 g) caster sugar - 8 fl. oz (250 ml) milk - 1/4 pint (150 ml) double cream - 4 oz (100 g) plain chocolate.

Using the egg yolks, sugar and milk, make a custard following the instructions for Vanilla Ice Cream (page 29). While it is still hot break the chocolate into it and stir untill it has melted and the mixture is smooth. Leave until cold.

(Mixture approximately 1 pint)

ICED CHOCOLATE MILK

1 pint (600 ml) milk - 2-3 heapd tablespoons cocoa - 2 oz (50 g) caster sugar.

In a saucepan heat the milk and sugar together stirring to dissolve the sugar. Put the cocoa into a small bowl and pour a little hot milk over it, stirring to dissolve the cocoa powder, then slowly add the remaining milk. Leave until cold.

(Mixture approximately 1 pint)

ALMOND AND CHOCOLATE CHIP

Ice Cream - 4 egg yolks - 4 oz (100 g) caster sugar - 1/2 pint (300 ml) milk - 1/2 pint (300 ml) single Cream - 1 packet chocolate chips - 2 oz (150 g) blanched split almonds.

Follow the instructions for the Vanilla Ice Cream (page 29), using the egg yolks, sugar and milk to make a custard base. While it is cooling toast the almonds under the grill. Watch them very carefully to stop them burning and turn them often to brown them on all sides. Stir the cream into the cold custard base and pour it into the ice cream maker. When the ice cream is half made and starting to thicken, add the almonds and chocolate chips so that they are mixed into the finished ice cream, for a special occasion, this ice cream is delicious with the addition of three or four tablespoons of brandy.

(Makes up to 1 1/2 pints mixture)

MINT CHOCOLATE CHIP ICE CREAM

1/2 pint (300 ml) milk - 1/2 pint (300 ml) double cream - 3 oz (75 g) caster sugar - 5 oz (150 g) plain chocolate - 1 teaspoon peppermint essence - A few drops green food colouring (optional) - 4-5 tablespoons creme de menthe (optional).

Dissolve the sugar by putting it and the milk in a saucepan and heating it slightly. Leave the milk until cold. Grate the chocolate and keep it on one side. Stir the cream, peppermint essence and, if you are using them, the food colouring and creme de menthe into the cooled milk. Pour it all into the ice cream maker. Just as the ice cream starts to thicken add the grated chocolate and then continue freezing the mixture.

(Makes approximately 1 1/4 pints)

COFFEE AND SULTANA ICE CREAM

3 oz (75 g) sultanas - 3 tablespoons brandy - 1 pint (600 ml) single cream - 4 egg yolks - 4 oz (100 g) caster sugar - 1 level tablespoon instant coffee.

Put the sultanas to soak in the brandy and leave overnight or for several hours. Use the cream, egg yolks and sugar to make a custard base following the directions for Vanilla Ice Cream (page 29),

and leave until cold. Dissolve the coffee in a tablespoon of hot water and add it and the sultanas and brandy to the custard base.

(Makes up to 1 1/2 pints mixture)

RUM AND RAISIN ICE CREAM

Substitute the raisins and rum for the sultanas and brandy and omitting the coffee, follow the directions for the Sultana and Coffee Ice Cream.

BROWN BREAD ICE CREAM

6 oz (175 g) brown breadcrumbs - 1 pint (600 ml) single cream - 4 oz (100 g) caster sugar - 2 large eggs (seperated) - 1/2 teaspoon vanilla essence - 2 tablespoons sweet sherry (optional).

Spread the breadcrumbs out in a roasting tin and bake them in a medium hot oven, tuming them frequently, until they are browned; this will take 10-15 minutes. Use 1/2 pint (300 ml) cream, the sugar and the egg yolks to make a custard (See Vanilla Ice Cream, page 29) and leave it until cold. Stir the breadcrumbs, the remaining cream, the vanilla essence and the sherry (if used) into the cold custard and pour it into the ice cream maker. Whisk the egg whites until they form soft peaks and add it to the ice cream when it is starting to freeze.

(Makes approximately 1 1/4 pints mixture)

FROZEN MEUSLI AND YOGHURT

8 oz (250 g) meusli (without any dried fruit) - 2 oz (50 g) raisins - 1 tablespoon water - 1/2 pint (300 ml) plain yoghurt - 1/2 pint (300 ml) milk or single cream - 2 oz (50 g) demerara sugar.

Soften the raisins by soaking them for several hours in the water. Mix all the ingredients together.

(Makes up to 1 1/2 pints mixture)

TOASTED OAT, APPLE AND FROMAGE FRAIS ICE CREAM

4 oz (100g) porridge Oats - 2 eating apples - 2 oz (50 g) hazelnuts (chopped) - 1/2 pint (300 ml) Fromage Frais or soured cream - 1/2 pint (300 ml) single cream - 4 tablespoons runny honey (or to taste).

Mix the oats and nuts together and put them under the grill for a few minutes to brown. Watch them carefully and turn them carefully. Peel and core the apples and grate the fruit finely. Stir together the Fromage Frais and cream and add all the other ingredients, checking to see if it is sweet enough.

(Makes approximately 1 1/4 pints)

SAUCES

HOT CHOCOLATE SAUCE

5 oz (150 g) plain chocolate - 1 oz (25 g) caster sugar - 1 oz (25 g) unsalted butter.

Put the broken up chocolate, the sugar and 4 tablespoons water in a small saucepan. Melt the chocolate over a gentle heat, then slowly increase the heat and boil for 2 minutes. Beat in the butter and serve hot. This is good over many ice creams including Banana, Coffee, or Vanilla.

MELBA SAUCE

8 oz (250 g) raspberries - 3 oz (75 g) icing sugar - Juice of 1/2 a lemon.

Mash or purée the raspberries and, if you wish, strain out the pips by sieving the purée. Stir in the icing sugar and the lemon juice. This sauce can be served hot or gently heated. It is especially good with the Peach and Sour Cream Ice Cream, the Brown Bread Ice Cream or the Rich Strawberry Ice Cream.

FRUIT ICE CREAMS

RICH STRAWBERRY ICE CREAM

This is a basic, simple recipe for a fruit ice cream. Substitute any other soft fruit for the strawberries but remember to taste the mixture for sweetness before freezing.

1 lb (500 g) ripe strawberries - 1/2 pint (300 ml) double cream - 4 oz (100 g) caster sugar - Juice of a lemon.

Mash the strawberries or purée them in a liquidiser or processor. Mix the sugar, cream and lemon juice into the purée.

(Makes approximately 1 1/4 pints mixture)

STORE CUPBOARD STRAWBERRY ICE CREAM

1 lb (500 g) strawberries, fresh, frozen or tinned - 1 x 14 oz (400 g) can evaporated milk - 4 oz (100 g) icing sugar - Juice of a lemon.

Chill the can of evaporated milk overnight or for several hours. If frozen, defrost the strawberries then add the lemon juice and mash them or purée them in a liquidiser or food processor. Beat the chilled milk until thick, stir in the sugar and strawberry purée. (Note: this ice cream can be made with other fruits, try mangoes or raspberries or lightly stewed damsons).

(Makes approximately 1 1/2 pints mixture)

RASPBERRY AND YOGHURT ICE CREAM

8 oz (250 g) raspberries - 4 oz (100 g) caster sugar - 1/2 pint (300 ml) yoghurt.

You can use frozen raspberries, but defrost them. Mash the raspberries or purée them in a liquidiser or food processor and if you like a smooth ice cream sieve out the pips. Mix the sugar and yoghurt into the purée.

(Makes 3/4 to one pint mixture)

BLACKCURRANT ICE CREAM

1 lb (500 g) blackcurrants - 5 oz (150 g) sugar - 1 pint (600 ml) whipping or double cream 4 tablespoons Crème de Cassis (optional).

Put the picked over and washed fruit in a saucepan with the sugar and three or four tablespoons of water. Set the pan over a low heat and gently stew the blackcurrants until they are soft. Purée them, (this is easiest in a liquidiser or food processor) then sieve out the pips and leave until cold. Stir in the cream, and if you are using it, crème de cassis.

(Makes up to 1 1/2 pints of mixture)

RASPBERRY AND REDCURRANT ICE CREAM WITH SOFT CHEESE

8 oz (250 g) raspberries - 4 oz (100 g) redcurrants - 3 oz (75 g) sugar - 4 oz (100 g) soft cheese -

8 fl oz (250 ml) milk.

Gently stew the redcurrants with the sugar and 3 fl oz (75 ml) water. When they are soft purée both the redcurrants and the raspberries and strain the purée to remove the pips. Put the cheese in a bowl and gradually beat in the milk. When it has amalgamated stir in the fruit puree.

(Makes up to 1 pint mixture)

PINEAPPLE ICE CREAM

1 x 8 oz (250 g) tin pineapple pieces - 1/2 pint (300 ml) double or single cream - 1 teaspoon vanilla essence.

Puree the contents of the tin in a liquidiser or food processor. If you like very smooth ice creams you can then sieve the puree. Stir the purée into the cream, add the vanilla essence and check to see that sugar is not needed.

(Makes approximately 1 pint of mixture)

LIGHT LEMON ICE CREAM

Grated zest and juice of 3 large lemons - 6 oz (175 g) caster sugar - 2 egg whites - 1/2 pint (300 ml) double cream.

Put the lemon zest and juice, the sugar and 1/4 pint (150 ml) water into a saucepan and heat gently, stirring constantly until the sugar has dissolved. Bring to the boil and simmer for five minutes, or until you have a light syrup. Lightly whisk the egg whites and, whisking all the time, pour in the still hot syrup. Leave until cold, stir in the cream.

(Makes approximately 1 pint)

PEACH AND SOUR CREAM ICE CREAM

2 large ripe peaches - 3 egg yolks - 4 oz (100g) caster sugar- 1/4 pint (150 ml) milk - 1/4 pint (150 ml) sour cream - Zest and Juice of 1/2 an orange - 2 tablespoons Grand Marnier or Orange Brandy (optional).

Using the egg yolks, sugar and milk, make a custard as given for the Vanilla Ice Cream on (page 29) and leave it until it is cold. Peel the peaches and mash them or purée them in a liquidiser or food processor. Stir the orange juice and zest and, if you are using it, the liqueur into the peach purée. Beat the soured cream until smooth and stir both it and the custard into the fruit.

(Makes approximately 1 1/2 pints)

SORBETS

Sorbets are simply a sugar syrup mixed with fruit juice or puréed fruit. The orange sorbet given below is a basic recipe and can easily be altered to suit whatever flavour you wish to use. You can lighten the mixture with the addition of a little egg white (See the Citrus Sorbet recipe) and, if you are going to store the sorbet, this will help it to keep and not turn into a black of ice. You can also add a little gelatine (as given in the Strawberry Sorbet) which will mean that when it is taken from the machine or freezer it will hold its shape better and not run away so quickly.

ORANGE SORBET

8 oz (250 g) granulated sugar - 3/4 pint (450 ml) water - 1/2 pint (300 ml) fresh orange juice - Zest of two oranges - Juice of a lemon.

Combine the sugar, water and orange zest in a saucepan. Set it over a gentle heat and stir frequently until the sugar has melted. Bring to the boil and boil for 5-8 minutes or until you have a light syrup (230 °F, 110 °C), then remove from the heat and leave until it is cold. Stir in the orange and lemon juices and turn it into the ice cream maker.

(Makes approximately 1 pint)

LEMON SORBET

Follow the same recipe, using the zest of one lemon instead of two oranges. As lemon juice is very sour, you may need less than 1/2 a pint (300ml), so taste it carefully before freezing.

(Makes approximately 1 1/4 pints)

CITRUS SORBET

Grated zest and juice of 1 grapefruit (preferably a pink one) - Grated zest and juice of 1 lemon - Grated zest of 1 orange - Juice of 2 oranges - 6 oz granulated sugar - 3/4 pint (450 ml) water - 2 small or 1 large egg white.

Follow the instructions for the Orange Sorbet and make a syrup with the sugar and water, with the addition of the zest of the fruits. When the syrup has cooled, add the juices and pour it into the ice cream maker. When the sorbet starts to freeze and thicken, add the egg whites, so that they are incorporated and whisked into the syrup for the last 10 minutes of freezing time.

(Makes approximately 1 1/4 pints of mixture)

TROPICAL SORBET

2 large, ripe mangoes - 5 oz (150 g) granulated sugar - I/2 pint (300 ml) water - Juice of a lime or 1/2 a lemon - 1 egg white.

Make a syrup with the sugar and water, (as given in the recipe for Orange Sorbet) and when it has cooled, add the puréed mango flesh and the lime or lemon juice Turn into the ice cream maker and follow the instructions for the Citrus Sorbet for adding the egg white other tropical fruits that make good sorbets are Kiwi Fruit, Paw Paw or fresh or tinned Lychees.

(Makes up to 1 pint of mixture)

STRAWBERRY SORBET

1 lb (500 g) fresh or un-sugared frozen strawberries (defrosted) - 4 oz (100 g) granulated sugar - 1/2 pint (300 ml) water - Juice of 1/2 a lemon - 1/2 a packet of powdered gelatine - 1 egg white. (optional)

Make a syrup, as for the Orange Sorbet, with the sugar and water. While the syrup is cooling mash the strawberries or purée them in a liquidiser or food processor and strain or sieve them to eliminate the pips. Stir the strawberry purée into the sugar syrup together with the lemon juice and the gelatine, which has been melted in a small bowl in two tablespoons of water over a pan of boiling water. If you want a larger quantity of light sorbet, follow the instructions for Citrus Sorbet before adding the egg white.

(Makes approximately 1 pint of mixture)

WHITE WINE SORBET

8 oz granulated sugar - 6 fl oz (175 ml) water - Zest and juice of a lemon - 1/2 pint (300 ml) sweet white wine - 2 smell or 1 large egg white - packet gelatine. (optional)

Follow the recipe for the Orange Sorbet to make a syrup with the sugar, water and lemon zest. (If you like a very smooth sorbet, strain out the lemon zest when the syrup has cooled). Add the lemon juice, the wine and the melted gelatine, if you are using it (see instructions for Strawberry Sorbet above) to the cold syrup and pour it all into the ice cream maker. As it starts to freeze add the egg white; see the recipe for the Citrus Sorbet.

(Makes 3/4 - 1 pint of mixture)

TOMATO SORBET

1 pint (600 ml) tomato juice - Juice of 2 lemons - 1 dessertspoonful Worcester sauce - Few drops Tabasco sauce (optional) - 1 dessertspoonful sugar - Salt and pepper - 4 fl oz (125 ml) Vodka (optional) - 2 egg whites.

Mix together all the ingredients, tasting carefully to achieve the seasoning that you like. The finished sorbet will be light and fluffy and is good served in scoops on a bed of lettuce leaves, decorated with a few prawns.

(Makes 1 1/4 pints of mixture)

CHILDRENS SECTION

QUICK VANILLA ICE CREAM

1 small tin condensed milk - 1/2 pint (300 ml) single cream - 1 1/2 teaspoons vanilla essence.

Beat all the ingredients together.

(Makes between 3/4 and 1 pint of mixture)

CHOCOLATE ICE CREAM

1 large can condensed milk - 1/2 pint (300 ml) milk - 5 talblespoons cocoa.

Dissolve the cocoa in a little very hot water then beat it into the condensed milk and the milk.

(Makes over 1 pint of mixture)

BANANA ICE CREAM

3 very ripe bananas - 4 oz (100 g) sugar - 3/4 pint (450 ml) milk or cream or a mixture.

Mash the bananas until they are smooth. Beat in the sugar and milk or cream.

(Makes approximately 1 1/4 pints of mixture)

FROZEN FRUIT YOGHURTS

4 tubs flavoured fruit yoghurt.

Turn the yoghurt directly into the ice cream maker.

TOFFEE SAUCE

2 oz (50 g) butter - 2 oz (50 g) brown sugar - 2 tablespoons golden syrup - 1/4 pint (150 ml) single cream or milk.

Put the butter, sugar and golden syrup into a saucepan and heat gently, stirring, until the butter and sugar have melted. Bring to the boil and boil hard for 3-5 minutes. Let it cool slightly, stir in the cream or milk and while still hot pour it over the ice cream.

Réf : 460 082 - 10/2010